


[INICIO](#)
[LA EMPRESA](#)
[PRODUCTOS](#)
[NOVEDADES](#)
[PREMIOS](#)
[EL MUNDO](#)
[GALERIA](#)
[CONTACTO](#)

 Estas en [PRODUCTOS](#) [RESERVA PRIVADA](#)
[Cabernet Sauvignon](#) | [Carménere](#) | [Syrah](#) | [Chardonnay](#) | [Sauvignon B](#)

## CHARDONNAY

El Valle del Limarí, de suelos pedregosos y calcáreos con importantes porcentajes de arcilla, que aportan a nuestros vinos un suave carácter mineral. El clima, debido a la influencia costera, es fresco y de una alta nubosidad, que otorga a las uvas, maduraciones lentas y una mayor intensidad del carácter frutal.

El Valle del Limarí, ubicado en la antesala del Pacífico, nos entrega vinos frescos y frutosos.

Vino de color amarillo dorado brillante. Nariz con intensos aromas a duraznos, miel, plátano y suave vainilla. El paladar ofrece un vino vivo y de gran peso, con notas cítricas, membrillo y un delicado final mineral.

Servir entre 10°C (50°F) y 12°C (54°F).

[Solicitar en Alta Definición](#)


[2009](#) | [2008](#)

## RESERVA PRIVADA CHARDONNAY 2008

### FICHA TÉCNICA

**Composición Varietal:** 100 % Chardonnay

**Área Geográfica:** Valle del Limarí

### Vinificación:

Fermentación turbia en barricas de roble Francés a temperaturas que van desde 14 a 16 °C con levaduras seleccionadas. Luego, la crianza en lías, se efectuó por 8 meses en roble Francés, no se hizo fermentación maloláctica para conservar el vino fresco y con más presencia de fruta.

### Comentarios del Enólogo:

Vino de color amarillo verdoso con matices dorados. Aromas intensos con notas a duraznos, miel y cítricos. En la boca, es un vino graso, mineral, fresco y de buen volumen. Suaves notas a madera y largo final.

### Maridaje:

Disfrútelo con mariscos, pescados grasos, ensaladas, ceviches, carnes blancas y pastas. Sirvalo frío 10 - 12° C.

### Potencial de Guarda:

Su potencial de guarda es de tres años.

**Grado Alcohólico:** 14,3 % Vol

**Acidez Total:** 4,34g/L (expresado en ácido sulfúrico)

**Azúcar Residual:** 1,82g/L

**pH:** 3,24

### TIPOS DE FORMATO

- 750 ml

*Camarão empanado, creme de milho com camarões e arroz.  
Almoço em 10/06/2012 com Gê & Cia.*